

LES 3M

MENU 55€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Foie gras « maison » au Cognac, marmelade de clémentine et poire crue

Ravioles d'échine de porc confit, condiment de céleri
et champignon, crème d'ail

Gravlax de saumon, houmous de haricot rouge et harissa, crème légère au citron

Huître Fine Claire N°2 (6 pièces)

PLAT

Belle entrecôte (environ 300g) pommes de terre amandines, sauce béarnaise

Souris d'agneau confite (400g+) jus de cuisson au thym,
purée de pomme de terre (+4€)

Suprême de volaille fermière en ballottine, girolles, Compté, mousseline de panais

Lotte meunière, autour des choux

OPTION FROMAGES +9€

DESSERT

Assortiment de fromages Les 3M

Maroilles, Sainte Maure cendrée, Compté, Fourme d'Ambert

Le poirie-Brest, nougatine noisette

Sphère au chocolat, crémeux au chocolat, crumble d'avoine

Tropezienne traditionnel à la mandarine

Garniture supplémentaire **+5€**

Frites maison, mousseline de panais, purée de pomme de terre, salade,
pomme de terre amandine, déclinaison de choux